Представляем вашему вниманию
специальный выпуск "Золотой коллекции рецептов".

АВГУСТ







СЕНТЯБРЬ

36 полос А5 формата





СПРАШИВАЙТЕ В МЕСТАХ ПРОДАЖИ ПЕЧАТНОЙ ПРОДУКЦИИ!

Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок»
№ 13 июль 2009 г.
Учредитель – физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А.А.
Установочный тираж: 89680 экз.
Заказ № 1871
Цена свободная

Номер подписан в печать 15.07.2009
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица

ПОМИДОРЫ КАБАЧКИ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Летние заготовки



№ 13
2009

ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09013

ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

АБОНЕМЕНТ на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания) | количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ | место | литер

на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания)

Стоимость	подписки	руб.	количество комплектов:
	переадресовки	руб.	

на 2009 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

+ приложение: специальный выпуск «Золотой коллекции рецептов»

Дикарева Софья Яковлевна, г. Норильск

Помидоры фаршированные

Отбирают полностью спелые, мясистые, среднего размера помидоры. Моют, ножом или заостренной ложкой из них вынимают сердцевину с семенами. Образовавшееся свободное место заполняют фаршем. Фарш готовят из моркови, кореньев петрушки, сельдерея, пастернака и лука. Овощи режут соломкой размером 5-7 мм и обжаривают на растительном масле. В литровые банки помещают фаршированные помидоры, заливают кипящим томатным соком (на 1 л сока - 1,5 столовой ложки соли) и стерилизуют 100 минут. Укупоривают.



Суворова А. В., г. Энгельс

Помидоры красные натуральные

Плоды отбирают с ровной окраской, плотные и однородные по размеру, укладывают в банки и заливают кипящим рассолом (на 1 л воды - 3 ч. л. соли и 1/2 ч. л. лимонной кислоты). Банки прикрывают крышками и ставят на прогревание, выдерживая в кипящей воде: литровые - 8 мин., трехлитровые - 15 мин. Затем их укупоривают и охлаждают.

Калашник Т. П., г. Новороссийск

Помидоры с чесноком

Спелые помидоры, чеснок, сахар, соль, уксус, специи: зонтик укропа, перец горошком, лавровый лист, белая горчица (семена).

На дно банки 3 л банки: 5-10 горошин душистого черного перца, 1 лавровый лист, 1-2 зонтика укропа, 1 чайную ложку горошинок горчицы.

Заливка: 1 л воды, 1 столовая ложка соли, 4 столовые ложки сахара, 50 мл уксуса (9%).

У помидоров надрезать верхушку и начинить каждый зубчиком чеснока. Плотно уложить в банки и залить кипящим рассолом (вода, сахар и соль). Дать немного постоять, затем рассол слить в кастрюлю, еще раз прокипятить и добавить уксус. Залить помидоры второй раз и закатать.

Поснова Людмила Олеговна, г. Саранск

Томатный соус «Острый»

На 2,5 кг свежепротертых помидоров - 150 г сахара, 1 ст. л. соли, 3-4 зубчика очищенного чеснока, 1/2 ч. л. перца черного, 1/4 ч. л. перца душистого, 1-2 шт. гвоздики, кусочек корицы, уксус по вкусу.

Размятые помидоры варить в кастрюле, пока не останется половина первоначального объема.

Минут за десять до конца варки добавить сахар, уксус, соль, чеснок, перец, корицу, гвоздику. Все это можно высыпать прямо в томатную массу или положить в мешочек и в нем варить, а после варки выбросить.

Горячий соус разлить по банкам или бутылкам, стерилизовать в кипящей воде и закупорить.

Кузьмичева Светлана Сергеевна, г. Томск

Томаты в масле

1 луковица, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца.

Маринад: 1 л воды, 7-10 лавровых листьев, 15 горошин черного перца, 15 шт. гвоздики, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, после кипячения добавить 3 ст. ложки уксуса.

На дно литровой банки положить лавровый лист, черный перец, нарезанную кольцами луковицу. Затем плотно уложить разрезанные пополам красные, с плотной мякотью помидоры. Укладывать разрезом вниз. Сверху положить несколько колечек лука.

Помидоры залить маринадом, поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 15 минут, накрыв крышкой. Перед укупориванием в банку влить немного подсолнечного масла, чтобы оно слоем покрыло маринад.

Гарелкина Вера, г. Екатеринбург

«Мировая» закуска

Зеленые помидоры - 3 кг, лук - 1,5 кг, морковь - 1,5 кг, сахар - 300 г, масло растительное - 300 мл, уксус 9% - 300 мл, соль - 100 г.

В неокисляющуюся посуду уложить овощи, нарезанные следующим образом: крупными кольцами лук, помидоры - на 4-6 долек, морковь трем на крупной терке. Все перемешать, посолить и поставить в прохладное место на 10-12 часов. Затем варить маринад из масла, сахара и уксуса (кипятить 3-5 минут). Горячим маринадом залить овощи, довести до кипения и кипятить на медленном огне 25-30 минут. В горячем виде разложить в подготовленные стерилизованные банки и укупорить (можно полиэтиленовыми крышками).

Максимова Н. М., г. Владикавказ

Кетчуп томатный «Густой»

1 кг уваренного в 3 раза томатного сока, 0,5 десертной ложки 70% уксусной кислоты, 1 ст. л. соли, 50 г сахара, 1/2 ст. л. сухой горчицы, 0,5 ст. л. картофельного крахмала, красный и черный перец по щепотке, корица на кончике ножа.

Помидоры промыть, вырезать испорченные места и плодоножки. Пропустить через мясорубку или просто крупно нарезать. Выложить в подходящую кастрюлю и поставить на маленький огонь до размягчения. Протереть через дуршлаг. Получившийся сок уварить в 3 раза. Добавить соль и сахар. Немного отлить и остудить для разведения крахмала и горчицы. После разведения отлитую порцию вылить обратно и тщательно размешать. За 10 минут до окончания варки добавить все специи. Перед заливкой в банки влить уксус, размешать, разлить по чистым обваренным банкам и закатать. Банки поставить на крышки, тепло укутать и так оставить до остывания.



Красильникова Г. В., г. Брянск

Аджика с яблоками и морковью

Красные помидоры - 2 кг, красный болгарский перец - 500 г, горький перец - 1 стручок, яблоки - 1-2 шт., морковь - 200 г, корень пастернака - 1 шт., зелень укропа по вкусу.

Все компоненты пропустить через мясорубку. Помидоры слегка отварить и протереть через дуршлаг, отделив мякоть от кожуры. Все смешать и варить 2,5-3 часа. Горячим расфасовать в банки и укупорить.

Щелканова Любовь Алексеевна, г. Смоленск

Остро-сладкий китайский соус

500 г помидоров, 400 г репчатого лука, 6 стручков сладкого перца, 6 стручков острого перчика (Чили), кусочек имбиря (если нет, можно пропустить), 8 горошин черного перца, 2 шт. гвоздики, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан уксуса, 1/2 стакана сахара, по 1/2 чайной ложки корицы и красного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Помидоры, лук и весь перец пропустить через мясорубку (желательно мелкую), добавить имбирь, перчик в горошке и гвоздику, растительное масло и поставить тушить на 30 минут. Потом все, что тушилось, протереть сквозь сито. После протирки (промолки) добавить уксус, перец молотый, соль, сахар, корицу. И поставить тушить на полтора часа на слабый огонь. При этом крышка должна быть открыта, и надо непрерывно помешивать. Готовить до тех пор, пока соус не загустеет. Готовый соус разлить в прокипяченные баночки с крышками-закрутками. Таким образом соус может храниться целый год.

Зарубина Т. В., г. Иваново

Острая закуска из помидоров

3 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 200 г хрена, 150 г соли, 2 ч. л. сахара.

Помидоры вымойте, у перцев удалите плодоножку и семена, чеснок очистите, хрен вымойте, почистите, нарежьте кусочками. Все овощи пропустите через мясорубку, смешайте, добавьте соль, сахар. Разложите по банкам и закатайте.



Ражева Нина Анатольевна, г. Орел

Салат из помидоров и яблок

4 помидора, 3 яблока, 2 луковицы, 2 болгарских перца, 1 лимон, 4 ст. л. растительного масла, сахар, соль по вкусу.

Помидоры обдайте кипятком, затем холодной водой, снимите кожицу. Помидоры, яблоки, лук и перец мелко нарежьте, перемешайте. Добавьте сахар, лимонный сок, соль. Заправьте растительным маслом, разложите по банкам и закатайте.

Комракова Л. А., г. Благовещенск

Помидоры с луком

Маринад: 1 л воды, 1 ст. л. + 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 6 горошин перца, 6 шт. лаврового листа, 100 мл 6% уксуса.

На 3 л банку с помидорами взять 3 шт. сладкого перца (разрезать вдоль на 4 части вместе с семенами), 3-4 зубчика чеснока, 3-4 луковицы (нарезать кольцами), 1 небольшой стручок горького перца (на любителя).

Помидоры залить кипящим маринадом, слить его и снова вскипятить. Залить кипящий маринад в банки, накрыть стерилизованными крышками и закатать. Перевернуть вверх дном и оставить до полного охлаждения.

Андреева А. К., г. Старый Оскол

Икра «Зеленый бум»

Для 1 кг икры - 600 г зеленых томатов, 200 г моркови, 100 г томатного соуса, 50 г лука репчатого, обжаренного на растительном масле, зелень петрушки, 1 ст. л. поваренной соли, 1/2 ст. л. сахарного песка.

Для приготовления икры из зеленых помидоров взять зеленые, неповрежденные, без плодоножек плоды любых размеров и формы. Для улучшения вкуса в состав икры добавить корнеплоды моркови и петрушки, лук. Помидоры, корнеплоды и лук запечь в духовке или русской печи. После этого все компоненты пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, пряности, томатный соус, тщательно перемешать, довести до кипения и заполнить полученной смесью стеклянные банки, которые накрыть чистыми, сухими крышками и стерилизовать в течение 1 часа, после чего укупорить и перевернуть вверх дном.

Земскова Елена Николаевна, г. Сургут

Томаты с виноградом

На 3 л банку: 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев смородины, 4 листа вишни, 10 горошин черного перца, 1 лист хрена, 2 веточки укропа, петрушка, 1 ст. ложка соли, 1 ст. л. сахара, кисть винограда.

Помидоры, предназначенные для консервирования, очистить от плодоножек, вымыть, проколоть в нескольких местах. В стерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар, залить кипятком на 20 минут. Слитую воду снова довести до кипения, залить помидоры и закатать.



Соловьева Мария Леонидовна, г. Курган

Помидоры без сока

Отобрать крепкие, спелые помидоры продолговатой формы. Надрезать кожицу у помидоров крест-накрест и бланшировать их 1 минуту в кипящей воде. После чего опустить в холодную воду (для того, чтобы легче снималась кожица). Снять кожицу, разрезать на 4 части. Уложить в банки, но не очень плотно. Накрыть крышками и стерилизовать банки 1 л 40 минут. В помидоры не добавлять ни соли, ни перца, ни уксуса.

Ямщина О. К., г. Ростов-на-Дону

Овощной салат с помидорами

Помидоры - 2,5 кг, болгарский перец - 1,5 кг, морковь - 1 кг, лук - 1 кг, петрушка - 250 г, растит. масло - 0,5 л, 9% уксус - 0,5 л, сахар - 1ст. л., соль, острый перец.

Лук тонко нашинковать, посолить, оставить на 10 минут, потом отжать, опустить в подсолнечное масло и немного потушить. Морковь нарезать тонкой соломкой, добавить к луку, хорошо перемешать и немного потушить все вместе. Потом добавить тонко нашинкованный полукольцами болгарский перец и мелко нарезанную зелень, хорошо перемешать, немного потушить. В конце добавить очень мелкие (размером с грецкий орех) и крепкие красные помидоры, разрезанные пополам или на четыре части. Добавить также соль, перец, сахар, уксус (заранее прокипятить), еще раз все хорошо перемешать - очень аккуратно, чтобы не помять овощи, и дать всему вместе покипеть не более 5 минут. В горячем виде разложить по банкам, закрыть крышками и стерилизовать 0,5 л банки - 10 минут.

Белова Екатерина Глебовна, г. Сочи

Помидоры с лавровым листом

10 кг помидоров, 100 г зелени укропа, немного перца душистого горошком, 12 лавровых листиков.

Для рассола: 8 л воды, 0,5 кг соли.

Помидоры отсортируйте, промойте. Укладывая в емкость, необходимо чередовать с пряностями: слой пряностей, слой помидоров и т.д. После чего залейте рассолом, закройте салфеткой, положите круг и наложите груз.

Архипова Виктория Евгеньевна, г. Калуга

Помидоры с корицей

На 10 кг помидоров - 2-3 лавровых листа, 1/4 ч. л. корицы, 8 л воды, 500 г соли.

На дно банок положите лавровый лист, корицу, а затем тщательно промытые и крепкие помидоры. Залейте рассолом и закатайте. Держите банки с помидорами в холодном месте.



Наумова Яна Сергеевна, г. Рыбинск

Помидоры соленые с горчицей

Для рассола: на 10 л воды - 2 ст. сахара, 1 ст. соли, 15 лавровых листьев, по 1 ч. л. размятых горошин душистого и горького перца, 100 г сухой горчицы.

Чуть недозрелые, твердые томаты хорошенько промыть и уложить в бочонок, ведро или кастрюлю, пересыпая листьями черной смородины. На дно тоже уложить эти листья. В приготовленный прокипяченный рассол, после того как он остынет, добавить сухую горчицу, размешать и дать отстояться.

Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, можно им заливать помидоры. Сверху, как обычно, положить чистую тряпочку и гнет.

Карпухина Раиса Федоровна, г. Липецк

Салат «Кобра»

3 кг помидоров, 2 кг свеклы, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стручок горького перца, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Овощи помойте, прокрутите через мясорубку. Варите на слабом огне 2-3 ч. Разложите в банки, закрутите, остудите. Храните в прохладном месте.



Петухова Ольга Дмитриевна, г. Курск

Помидоры половинками

Помидоры.

Для заливки: на 1 л воды - 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. 6% уксуса, 1 ст. л. растительного масла, 5 горошин черного перца, 2 луковицы.

Можно использовать подпорченные помидоры, предварительно удалив поврежденные места. Уложите на дно стерилизованной банки крупно нарезанный лук, перец горошком, половинки помидоров. Всыпьте в банку соль, сахар и долейте кипятком до плечиков. Закройте крышкой и пастеризуйте банку 15-20 минут. Добавьте уксус, растительное масло и закатайте.

Сухарева Софья Николаевна, г. Владимир

Соус для разных блюд

2 кг помидоров, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. уксусной эссенции, 15 горошин перца черного, 20 шт. гвоздики, кусочек корицы, 0,5 ч. л. горчицы в порошке.

Помидоры вымойте, нарежьте кусочками, сложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на огонь и доведите до кипения. В горячем виде протрите через сито. Уварите полученную массу до половины объема. В конце варки добавьте сахар, соль, пряности, уксус и кипятите еще 10 мин. Соус в горячем виде разлейте в банки или бутылки и стерилизуйте: пол-литровые - 40 мин., литровые - 60 мин. После стерилизации сразу же закатайте крышками.

Ромова Надежда Ивановна, г. Калининград

Томатный соус «Ялтинский»

Протертая томатная масса - 2-3 кг, сахар - 200 г, соль - 50 г, уксусная эссенция 70% - 3 ч. л., чеснок растертый (порошок) - 1,5-2 ч. л., перец горький в зернах и гвоздика - по 5-6 шт., корица молотая на кончике ножа.

Для приготовления соуса отобрать спелые плоды. Разрезать их на дольки, поместить в кастрюлю и варить 5-10 мин., слегка помешивая. Внимательно следить за тем, чтобы масса не пригорела. Разваренную массу протереть сквозь сито и уварить в два раза, добавляя соль и сахар. Для аромата в массу положить марлевый мешочек с пряностями, который вынуть по окончании варки. Перед тем как разлить горячий соус по банкам, добавить в него уксусную кислоту. Банки стерилизовать: 0,5 л - 25 мин., 1 л - 40 минут.

Кучина П. Н., г. Нижневартовск

Помидоры соленые "По-грузински"

Помидоры зеленые - 10 кг, сельдерей - 1-1,5 кг зелени, чеснок - 1 кг, перец красный острый - 50-100 г, зелень петрушки - 0,5-1 кг, лавровый лист - 5-6 шт.

Для рассола: соль - 600-700 г на 10 л воды.

Зелень, красный перец и чеснок измельчить и тщательно перемешать. Зеленые помидоры средней величины вымыть и надрезать сбоку до половины. После этого помидоры начинить смесью зелени с приправами и плотно уложить в кадки. Каждый слой помидоров перекладывать зеленью с приправами и лавровым листом. Сверху положить кружок и гнет и залить помидоры холодным рассолом. Если на поверхности рассола образуется плесень, необходимо ее снимать, кружок и гнет ошпаривать кипятком. Плесень не появится, если поверхность рассола посыпать горчичным порошком.

Грунина Наталья Васильевна, г. Томск

Маринованные помидоры

На 3 л банку: 2 кг помидоров, 2-3 зубчика чеснока, 2 шт. зеленого стручкового перца, 15-20 шт. гвоздики, 3 шт. лаврового листа, корица по вкусу, небольшой пучок пряных трав.

Маринад: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 7 кусочков сахара, 3 ст. ложки 80% уксусной эссенции.

Помидоры сортируют по размеру, промывают и укладывают в банки. Вместе с помидорами кладут чеснок, перец, гвоздику, лавровый лист, корицу, смесь пряных трав и заливают маринадом. Трехлитровые банки стерилизуют 25 минут.

Потемкина Т. Л., г. Петрозаводск

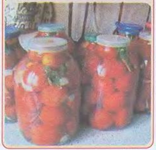
Помидоры «Десертные»

В литровую банку нарезать помидоры, репчатый лук, залить маринадом: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. распущенного желатина, перец горошком, гвоздика - на кончике ножа - вскипятить, залить банки, в каждую банку 1 ст. л. растить масла, 1/2 ч. л. уксуса, закатать.

Балдова Евгения Степановна, г. Пенза

Томаты в заливке

2,5 кг крепких, среднего размера томатов заливаю кипятком, выдерживаю 3 мин., сливаю жидкость и быстро остужаю водой из холодильника. Очищаю помидоры от кожицы, раскладываю по пол-литровым банкам и заливаю томатной основой. Предварительно добавляю к ней два сладких перца и 1,5 головки чеснока, пропущенных через мясорубку, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара и довожу до кипения. Заполненные банки стерилизую 15 минут и укупориваю.



Попова Е. А., г. Нижнекамск

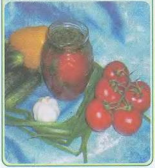
Помидоры в собственном соку с чесноком и хреном

Помидоры, чеснок, перец сладкий, корень хрена, соль, сахар.

Отобрать помидоры средней спелости, уложить в трехлитровую банку. Перезрелые хорошо вымыть, измельчить и довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть их через сито.

В полученный сок-пюре положить (на 2,5 литра): 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара. Смесь размешать, поставить на огонь. Когда сок закипит, тотчас положить четверть стакана мелко нарезанного чеснока и столько же тертого хрена, а также 250 г сладкого перца, дважды пропущенного через мясорубку. Этой горячей массой залить банки с помидорами.

Время стерилизации банок: трехлитровых - 20 минут, литровых - 15 минут, сразу укупорить.



Фомина Алла Львовна, г. Тула

Помидоры «Оригинальные»

2-2,5 кг помидоров, 1 крупная луковица, 1 большое яблоко, 2 стручка сладкого желтого перца, зонтики укропа, 2 лавровых листа, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9% уксуса, 2 л кипятка.

Нашинкуйте лук, перец и яблоко. Вымойте помидоры и уложите в стерилизованную 3 л банку, пересыпая овощами и укропом. Положите лавровый лист. Залейте помидоры кипятком, выдержите 5 минут, слейте жидкость и снова залейте кипятком. Через 5 минут воду вылейте, добавьте в нее соль, сахар и уксус, доведите до кипения и залейте полученным маринадом помидоры. Закатайте банку и переверните. Укутайте помидоры и выдержите 6 часов.

Меркушева Инга Марковна, г. Мурманск

Помидоры «Как у бабушки»

2,5-3 кг некрупных помидоров, 1 л воды, 1/4 ст. 9% уксуса, 1 полная ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 7-9 зубчиков чеснока (нарезать ломтиками), сельдерей, 2-3 перца чили по вкусу, черный перец горошком.

Помидоры надрезаем крест-накрест в месте, где была веточка. Не очень глубоко, где-то на треть. В надрез вкладываем пару ломтиков чеснока, 1-2 колечка чили (по вкусу), пару листиков сельдерея. Складываем в эмалированную посуду, по вкусу можно переложить зеленью укропа, сельдерея, добавить перец горошком. Залить горячим, но не кипящим маринадом. Дать остыть и убрать на ночь в холодильник.

На следующий день готова великолепная закуска!

Козлова Наталья Александровна, г. Улан-Удэ

Перец и помидоры в маринаде

На 1-литровую банку: 5-6 некрупных помидоров, 1 ст. ложка сахара, 8-10 стручков перца красного болгарского, 1 ст. ложка соли, 1/2 стакана уксуса, 3/4 стакана воды, 2 зубчика чеснока, 6-7 стручков перца сладкого красного, 2-3 веточки укропа, 6 зерен перца горошком.

Болгарские перцы промыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и семена.

Помидоры промыть и разрезать на 4 части.

В литровую банку на дно уложить 2 веточки свежего укропа, пол-листа хрена, 2 листа сельдерея, 2 листа петрушки, зубчик чеснока, стручок перца, на специи уложить подготовленные болгарский перец и помидоры, затем то же количество специй, на специи - снова перец и помидоры.

Овощи и специи залить кисло-сладким маринадом, который приготовить так: в эмалированную кастрюлю влить 600 мл воды, добавить 1 стакан 9% уксуса, 2 ст. ложки соли и 2 ст. ложки сахара, пол-листа хрена, веточку укропа, пол-листа сельдерея, зубчик чеснока и полстручка красного перца.

Все перекипятить в течение 10 минут. Затем маринад процедить через марлю залить им овощи, накрыть крышкой, уложить в кастрюлю и снова кипятить 15 минут.

После этого вынуть из воды банки, металлическую крышку закатать ручной закаткой.

Хранить в прохладном месте.

Подавать как закуску или гарнир к мясу.

Малиновская Марина Геннадьевна, г. Череповец

Салат «Донской»

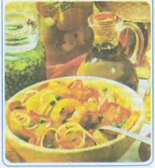
Помидоры - 3 кг, сладкий перец - 1 кг, лук репчатый - 700 г, растительное масло - 1 стакан, 9% уксус - 300 мл, черный перец (горошек) - 10 шт., лавровые листья - 10 шт.

Зеленые или бурые помидоры нарезать пластинками толщиной 0,5 см. Сладкий перец очистить от плодоножек и семян и нарезать полосками шириной 1,5-2,5 см. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 0,5 см.

Нарезанные овощи пересыпать солью из расчета: 1 ст. л. на 1 кг смеси и выдержать 30 мин. Затем овощи отделить от сока, заправить уксусом и уложить в банки.

В банки предварительно налить по 1 ст. л. прокаленного растительного масла и положить 1-2 горошины перца, 1 лавровый лист средней величины.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 25 мин., литровые - 30 мин.



Орехова Лидия Юрьевна, г. Волжский

Салат «Сборный»

Помидоры - 3 кг, лук - 1 кг, морковь - 1 кг, перец болгарский (сладкий) - 1 кг, сахар - 1 стакан, масло растительное - 1,5 стакана, соль - 4 столовые ложки (без горки), 20 горошин черного перца, 6 листиков лаврушки.

В алюминиевую посуду слоями уложить овощи, нарезанные следующим образом: полукольцами лук, полукольцами помидоры, крупными полукольцами перец, тертую на крупной терке морковь. Посолить и оставить на 10 часов для маринования. Затем настоявшиеся овощи довести до кипения и кипятить 50-60 минут. В горячем виде разложить в подготовленные стерилизованные банки и укупорить. Перевернуть вверх дном и дать остыть, можно хранить при комнатной температуре.

Саулина Эмма Валентиновна, г. Киров

Помидоры с луком

2 кг маленьких твердых красных помидоров, 1-2 ст. л. соли, 500 г мелкого лука или лука-шалот, 100 мл уксусной эссенции (25%), 125 г сахара, 1 л воды, 3 лавровых листа, 2 ст. л. горчичных семян, 1 ст. л. горошин черного перца, соль.

Помидоры вымыть, наколоть зубочисткой, посолить и поставить в прохладное место. Лук почистить. Из воды, уксусной эссенции, сахара и приправ приготовить маринад, довести до кипения, положить лук и варить около 10 минут, после чего процедить. В банки уложить вперемешку помидоры и лук, залить теплым маринадом и поставить в прохладное место.

Через 3 дня маринад слить, снова довести до кипения, остудить и помидоры залить маринадом.

Чехова Наталья, г. Орел

Заправка для супа и мяса на зиму

Помидоры - 2 кг, перец болгарский - 2 кг, морковь - 2 кг, зелень - 300 г, соль - 1 кг.

Помидоры нарезать кусочками, перец болгарский нарезать соломкой, морковь натереть на терке, зелень мелко нарезать, добавить 1 кг соли, перемешать. Разместить по банкам и хранить в холодильнике или в другом прохладном месте. Получается где-то 5 литров. Хватает на всю зиму.



Полянцева Юлия, г. Горнозаводск

"Соус-закуска"

3 кг помидоров, 600 г болгарского перца, 1 шт. красного жгучего перца, 6 зубчиков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса 70%.

Все нарезать. 1,5 кг нарезанных помидоров, перец, чеснок положить в кастрюлю и кипятить 10 мин., затем добавить оставшиеся 1,5 кг помидоров и кипятить еще 30 минут. За 10 минут до окончания варки положить в кастрюлю горький перец, песок, соль, уксус.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать. Получается примерно 3-3,5 л соуса.

Мирнова Галина, г. Завитинск

Салат «Сытный»

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 500 мл растительного масла, 2 ст. риса, сваренного до полуготовности, 2-3 ст. л 9% уксуса.

Помидоры (предварительно снять кожицу, обдав кипятком), перец, лук нарезать полукольцами, морковь можно - соломкой или натереть на терке. Добавить сахар, соль и масло. Перемешать, довести до кипения, варить 20-25 мин., затем добавить рис и варить еще 10 мин. Горячий салат разложить по стерилизованным банкам, закрыть стерилизованными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Осминкина Елена, г. Луганск

Томаты со сливами

1 кг томатов, 1 кг сливы, 1,3 л воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли.

Томаты и сливы вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Уложить в банку томаты и сливы, распределив их равномерно по объему банки. Растворить в воде сахар и соль, вскипятить рассол и провести трехкратную заливку. Банку закатать.



Усачева Екатерина, г. Татарск.

Помидоры в сладком маринаде "Особые"



Расчет на одну трехлитровую банку.

На дно стерилизованной банки кладем 1 болгарский перец, разрезанный на 4-6 частей и освобожденный от семечек. Ставим на плитку кастрюлю примерно с 2 л воды. Как закипит - опускаем в нее помидоры на пару секунд, вынимаем и плотно укладываем в банку.

Заполненную банку заливаем доверху той водой, в которой мы бланшировали помидоры. Прикрываем крышкой. Через 20 минут воду выливаем в кастрюльку, добавляем к ней 150 г сахара, 2 ст. л. соли и 2 ст. л. яблочного 6% уксуса. Как вскипит - выливаем в банку и закатываем.

Мы закрывали около 30 таких банок - уже ни одной нет. Вкусно до невозможности. Никаких пряностей, укропа и чеснока не класть!

Ирсанова Полина, г. Ижевск

Закуска "Елецкая"

1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 5-7 стручков сладкого перца, 1/2 л растительного масла, 1 стакан сахара и соль по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, лук и помидоры мелко нарезать. Все компоненты тушить под крышкой в течение 2 часов, помешивая, чтобы не пригорело. Готовую закуску сразу уложить в подготовленные банки и закатать крышками.



Дружбанова Мария, г. Астрахань

Лечо "Легенда"

Помидоры - 2 кг, морковь - 2 кг, лук - 1 кг, тыква, масло растительное - 1 стакан, чеснок - 0,5-1 стакана, уксус яблочный или виноградный - около 100 мл, соль, сахар, специи по вкусу.

Обжарить отдельно тыкву кубиками, морковь - кубиками, лук - полукольцами; смешать, добавить прокрученные помидоры, масло, сахар, соль, специи. Тушить. Когда до готовности останется минут 5-10, добавить измельченный чеснок и уксус. Разложить по банкам, закатать, а можно просто закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Чугунова А. П., г. Астрахань

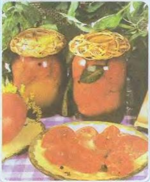
Томаты в желатине

Рассол: 4 л воды, 100 г соли, 500 г сахара, специи (корица, гвоздика, душистый перец, лавровый лист, укроп); для раствора желатина: 200 мл теплой воды, 11 ч. ложек желатина.

Крупные, плотные помидоры вымыть, разрезать на 4-6 частей. Очистить лук и нарезать кольцами. Уложить в банки помидоры и лук, чередуя слоями (на трехлитровую банку понадобится 2-3 крупные луковицы).

Приготовить рассол: воду, соль, сахар и специи прокипятить в течение 3-5 минут. Желатин залить теплой водой и настаивать 3-4 часа. Рассол смешать с раствором желатина и залить банки с овощами.

Стерилизовать трехлитровые банки 20-30 минут. Перед закрытием банок крышками влить 1-2 чайные ложки уксуса.



Некрасова Нина, г. Липецк

Салат из помидоров "По-болгарски"

На 1 кг зеленых помидоров: 900 г сладкого перца, 600 г лука, 100 г зелени сельдерея, 1,5-2 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9% уксуса.

Зеленые помидоры средней величины моют и нарезают дольками или пластинками. Красный мясистый перец бланшируют 1-2 мин. в кипящей воде, охлаждают в холодной воде, вырезают семена и нарезают плоды полосками шириной 5-8 мм. Лук чистят и нарезают кольцами толщиной 3-4 мм. Зелень сельдерея мелко нарезают. Подготовленные овощи смешивают, добавив соль, сахар, перец и уксус, и укладывают в банки. Стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л - 15 мин., 1 л - 25 мин. и закатывают.

Чеснокова Екатерина, г. Курск

Помидоры с перцем

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 150 г кайенского перца в стручках, 300 г чеснока, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.

Вымыть, обсушить овощи. Перец очистить от семян. Пропустить через мясорубку помидоры, потом - сладкий перец. Чеснок растолочь с солью. Жгучий перец тоже пропустить через мясорубку в последнюю очередь. Смесь в эмалированной посуде вымешать, добавив соль, сахар и уксус. Оставить настаиваться 8-9 часов, накрыв крышкой. Потом массу переложить в стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холод. Полученный продукт может храниться всю зиму.

Таначева Диана, г. Санкт-Петербург

Помидоры с морковью и яблоками

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок "Антоновка" (или других, но кисленьких), 100 г горького перца, 200 г чеснока, 100 мл 9% уксуса, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. соли без горки, 200 г сахара.

Все пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар и варить 50 минут. Потом добавить чеснок, растительное масло и варить еще 10 мин. Снять с огня, добавить уксус. Разлить в пол-литровые стерилизованные баночки, закатать. Выход - 4 л.



Москвинская Татьяна, г. Красноярск

Томаты с вишневым ароматом

2 кг томатов, 5 веточек вишни с листьями, 1,3 л воды, 1/2 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Спелые томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку вместе с вишневыми веточками, укладывая их вертикально по стенке банки, прижимая их томатами (веточки для консервов берут длиной примерно 10 см). Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде и кипящим рассолом трижды залить томаты. Банку закатать крышкой.

Мешкова Ольга Семеновна, г. Сыктывкар



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг зеленых помидоров,
- 1 кг лука,
- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг моркови,
- 250 мл растит. масла,
- 250 мл 6% уксуса,
- 100 г сахара.

"Осенний салат"

- Томаты, лук, перец нарезать, морковь нашинковать, все положить в емкость, залить заливкой, перемешать.
- Варить на слабом огне 30 мин., разложить в стерилизованные банки и герметично закрыть.
- Заливка: растительное масло, уксус и сахар смешать и довести до кипения.

Меркушева Лидия Валентиновна, г. Бийск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5-6 крупных зеленых томатов,
- 2 луковицы,
- 2 моркови,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 5 зубчиков чеснока,
- зелень петрушки и сельдерея.

Помидоры с луком и морковью

- В кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные дольками зеленые томаты, нарезанную кружочками морковь, зелень.
- Все это залить растительным маслом и тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок.
- Разложить в пол-литровые банки и стерилизовать в течение 15 минут в кипящей воде, закатать.

Кильдяшова Анастасия Григорьевна, г. Прокопьевск

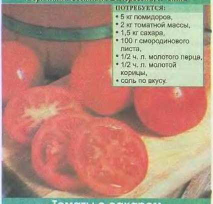


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 6 помидоров,
- 2 ст. нарезанных яблок,
- 3 сладких перца,
- 2 ст. изюма,
- 1 ст. нарезанного лука,
- 3,5 ст. сахара,
- 1/4 ст. соли,
- 3 ст. винного или столового 6% уксуса,
- 60 г сухой горчицы,
- 2 ст. л. молотого имбиря.

Томатно-яблочный соус

- Помидоры очистить от кожицы, разрезать на 4 части, у яблок удалить сердцевину и мелко нарезать, нарезать лук, у сладкого зеленого перца удалить семена.
- Все продукты уложить в кастрюлю, добавить изюм, сахар, соль, винный или столовый уксус, сухую горчицу, можно положить молотый имбирь. Варить на слабом огне около 2 часов.
- Охладить, разложить в банки и завязать. Хранить в темном месте.

Горячкина Светлана Валерьевна, г. Чита



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг помидоров,
- 2 кг томатной массы,
- 1,5 кг сахара,
- 100 г смородинового листа,
- 1/2 ч. л. молотого перца,
- 1/2 ч. л. молотой корицы,
- соль по вкусу.

Томаты с сахаром

- На дно посуды положить смородиновый лист, душистый перец, гвоздику или корицу. На этот слой - буро-розовые или зеленые помидоры, пересыпая их сахаром. И так слоями, пока до верхнего края посуды не останется несколько см.
- Из зрелых томатов сделать томатную массу, смешать с сахаром и залить ею томаты.

Черничина Елена Михайловна, г. Магнитогорск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг помидоров,
- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг моркови,
- 1 кг репчатого лука.

Заливка:
- 300 мл растит. масла,
- 300 г сахара,
- 2 ст. л. с горкой соли,
- 150 мл 3% уксуса.

Закуска «Просто и вкусно»

• Все нарезать кольцами, а морковь натереть на крупной терке. Уложить в таз слоями и оставить на 6 часов. После этого залить содержимое заливкой. Тщательно перемешать до однородной массы. Вновь оставить на 6 часов. Затем все снова перемешать и поставить на огонь.

• После закипания варить 20 минут. Горячую смесь разложить в банки и укупорить (можно полиэтиленовыми крышками).

Бродова Юлия Викторовна, г. Нижний Тагил



ПОТРЕБУЕТСЯ:
На 3 л банку:
- помидоры,
- 1 ст. л. соли,
- 2 ст. л. сахара,
- листья вишни и смородины.

Помидоры в яблочном соке

• Натрите на терке яблоки, отожмите сок, дайте настояться.

• Помидоры проколите спичкой около плодоножки и уложите в стерилизованные банки.

• Положите в каждую банку соль, сахар, вишневые и смородиновые листья. Залейте кипящим соком и накройте крышками.

• После того, как помидоры остынут, сок слейте и, снова вскипятив, в очередной раз залейте содержимое банок. Закройте крышками и закатайте.

Красавцева Лариса Сергеевна, г. Обнинск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
Заливка:
- 1 л воды,
- 2 ч. л. соли,
- 1 ч. л. лимонной кислоты,
- 4 зерна черного перца.

Кабачки "По-польски"

• Кабачки вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семенные гнезда. Нарезать столбиками на длину банки и уставить вертикально. Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать при 95°C: 0,5 л банки - 15 мин., 1 л - 25 мин.

• Перед употреблением быстро подогреть в заливке с добавлением молока, полить маслом и посыпать панировочными сухарями.

Шуйская Елена Сергеевна, г. Санкт-Петербург



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г кабачков,
- 300 г спелых помидоров,
- 200 г лука репчатого,
- растит. масло,
- соль,
- перец по вкусу.

Икра из кабачков

• Кабачки разрезают на кружки, обжаривают в масле и мелко рубят. Отдельно жарят лук и помидоры. Все обжаренные овощи перемешивают, добавляют соль и перец по вкусу. Смесь нагревают в кастрюле до кипения и расфасовывают по банкам.

• Стерилизуют: 0,5 л банки - 75 мин., 1 л - 100 мин.

Рыжкова Ольга Матвеевна, г. Москва

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг очищенных кабачков,
- 3 кг помидоров,
- 5 сладких перцев,
- 4 головки чеснока,
- 1 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. 6% уксуса,
- стручок горького перца,
- соль и сахар.

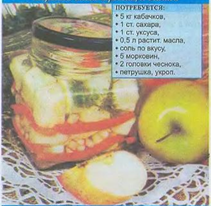


«Тещин язык»

- Кабачки очистить и нарезать тонкими ломтиками, снимают как стружку. Помидоры прокрутить через мясорубку со сладким и горьким перцем.
- Все вскипятить, положить кабачковые «язычки», масло, соль и сахар.
- Еще поварить 30 мин., помешивая, добавить уксус и рубленый чеснок. Через 5 мин. снять с огня и разложить все по пропаренным банкам, закатать.

Пирогова Ольга Юрьевна, г. Охотск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг кабачков,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. уксуса,
- 0,5 л растит. масла,
- соль по вкусу,
- 5 морковин,
- 2 головки чеснока,
- петрушка, укроп.



Салат из резаных кабачков

- Режем кубиками кабачки. Складываем в большую миску, добавляем сахар, уксус, растительное масло, соль по вкусу. Туда же трем на крупной терке морковь, чеснок, кладем петрушку и укроп, перемешиваем.
- Складываем в банки 0,5 л, стерилизуем 15 мин. и закатываем.

Пирогова Ольга Юрьевна, г. Охотск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг кабачков,
- 500 г лука,
- 500 г моркови,
- пучок петрушки,
- 3 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 3 зубчика чеснока,
- 2 лавровых листа,
- гвоздика,
- перец горошком.



Салат «Осенний»

- Количество продуктов рассчитано на две 3 л банки. Овощи режут соломкой, кладут в большую миску, тщательно перемешивают и добавляют соль и сахар, уксус и масло.
- На дно пропаренной и высушенной банки кладут чеснок, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Всю смесь 40 мин. стерилизуют.

Михайлова Любовь Вадимовна, г. Ульяновск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кабачок,
- 2 л воды,
- 3 ст. сахара,
- 3 горошины гвоздики,
- 1/2 ч. л. уксусной эссенции.



Компот из кабачков «Неля»

- Кабачок очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими кубиками. Положить в глубокую кастрюлю, долить воду и варить. Когда вода закипит, добавить сахар. После того, как кабачок станет желтым, положить гвоздику.
- Снять с огня, влить уксус, разлить компот по банкам, закатать и стерилизовать.

Фонвизина Е. М., г. Вологда

Кабачки соленые «Хрустящие»

2 кг кабачков, 100 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея или петрушки, 10 г корня хрена, полстручка красного горького перца, 3 зубчика чеснока, 1 л воды, 1,5 ст. л. соли.

Для засолки берут кабачки длиной не более 15 см, диаметром 5 см. Кабачки тщательно вымыть и замочить на 3 ч. в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солят в большой емкости, то часть специй кладут посредине, а оставшиеся - сверху. Залить кабачки рассолом, далее все делать, как при солении огурцов.

Ларина Инна Сергеевна, г. Ставрополь

Кабачки в свекольном соке

Кабачки, 1 ст. растит. масла, 2 ст. сока свеклы, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. семян укропа.

Нарезать кабачки, уложить в 3 л банку, залить кипящей заливкой.

Заливка: растит. масло, сок красной свеклы, лимонная кислота, растертые семена укропа. Закатать.



Дряхлова А. Г., г. Волгодонск

Кабачки «На скорую руку»

1 ст. яблочного сока, 1 ст. растит. масла, 5 зубчиков тертого чеснока, по 1 ст. л. сахара и соли, кабачки.

Кабачки средних размеров нарезаем соломкой, укладываем в 3 л банку. Из остальных ингредиентов готовим маринад, кипятим его. Кипящим маринадом заливаем кабачки. Закатываем герметично крышками. Хранить на холоде.



Фокина Е. А., г. Дзержинск

Кабачки в яблочно-масляной заливке

1 ст. яблочного сока, 1 ст. растит. масла, 1 ст. воды, 1/2 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, 1 ст. л. тертого чеснока.

Недозрелые кабачки очистить от кожуры, нарезать соломкой, и уложить в 3 л банку. Затем залить кипящей заливкой, включающей в себя воду, яблочный сок, растит. масло, сахар, соль и тертый чеснок. Сразу закатать банку стерилизованной крышкой.

Чернова Дарья Семеновна, г. Тамбов

«Ананасы» из кабачков

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки уксуса (крепость по вкусу), 250-300 г сахара, 10-15 горошин черного перца, 1 ч. ложка молотой корицы.

Молодые белоплодные кабачки очистить, промыть под проточной холодной водой, нарезать кружочками не толще сантиметра и удалить семенную мякоть. Переложить их в эмалированную миску, залить кипятком, чтобы они были только прикрыты, и оставить под крышкой на 8-10 минут. Если кабачки нарезать мелкими кусочками, их можно переложить в дуршлаг и бланшировать 5-7 минут.

Сахар высыпать в посуду с горячей водой, добавить пряности и перемешать до полного растворения сахара. Довести до кипения, слегка проварить и снять образовавшуюся пену. Затем влить в кипящий сироп уксус и сразу же снять с огня. Подготовленные кабачки уложить в стерилизованные баночки (лучше пол-литровые), залить кипящим маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать. Время стерилизации в зависимости от плотности кабачков; к моменту готовности крышки, которыми накрыты банки, должны стать сильно горячими. Банки укупорить, хорошо укутать и дать им полностью остыть.



Кочетова Ольга Федоровна, г. Кострома

Кетчуп из кабачков

3 л густого томатного сока, 3 кг очищенных кабачков, 6 средних морковок, 10 сладких красных перцев, 3 средних головки чеснока, 1 стакан сахара, 2 стакана растительного масла, 1 ст. л. соли (в конце приготовления), 0,5 ст. уксуса.

В уваренный томатный сок положить тертую морковь. Варить до полной мягкости 20 мин. Добавить сахар и растительное масло. Довести до кипения, всыпать нарезанный кубиками (чем мельче, тем лучше) перец и кабачки. Дать покипеть на медленном огне 30-40 мин. Всыпать мелко нарезанный чеснок и влить 0,5 ст. уксуса. Прокипятить 3-5 мин. Остудить.

Жегалова Алла Борисовна, г. Таганрог

Салат «Кабачок-крючок»

Рассол: 1,1 л воды, 400 г томат-пасты (лучше 25%), 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. л. с верхом крупной соли.

Овощи: 2 кг кабачков (очищенных и нарезанных), 8 морковин, 9 сладких перцев, 10 луковиц, 10 помидоров.

Сначала приготовить рассол: все ингредиенты перемешать и довести до кипения.

В кипящий рассол кладем по очереди: нарезанные брусочками кабачки. Через 10 минут кипения туда же - мелко нарезанную морковь, но не на терке - 10 минут кипит. Сладкий перец - брусочками или как нравится, 10 минут кипит. Репчатый лук - полукольцами, 10 минут кипит. Нарезанные помидоры, 10 минут кипит. Разлить в стерилизованные банки, закатать под крышки и - в тепло до остывания.

Цымлякова Наталья Евгеньевна, г. Шахты

Кабачки с рисовой начинкой «Великолепные»

1 кг кабачков, 600 г помидоров, 2 ст. л. соли, 200 г лука, 140 г риса, молотый черный перец, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. 6% уксуса, 3-4 шт. душистого перца, 2-3 лавровых листа.

Молодые кабачки вымойте, очистите от кожицы, вычистите сердцевину. Посыпьте кабачки солью. Зелень петрушки нарежьте, лук почистите и нарежьте кольцами, обжарьте на растительном масле.

Рис промойте, выложите на сковороду с жареным луком, слегка поджарьте. Добавьте 2 измельченных помидора и еще немного поджарьте. Добавьте полстакана горячей кипяченой воды, соль, петрушку, перец и держите на слабом огне, пока рис не набухнет. Спелые помидоры очистите от плодоножек, удалите кожицу и натрите на терке. Слейте полученную массу в эмалированную кастрюлю, поставьте на слабый огонь и, помешивая, кипятите 15 минут. Добавьте 2 ч. л. соли, сахар, уксус, душистый перец, лавровый лист и кипятите еще 10 минут.

Влейте в кастрюлю с уложенным перцем томатный соус. И через 20 мин. кипячения осторожно выньте кабачки из кастрюли, уложите в подготовленные стеклянные банки, залейте горячим томатным соусом.

Накройте банки стерилизованными крышками. Поставьте банки в кастрюлю с горячей водой и стерилизуйте (поллитровые - 70-75 мин., литровые - 80-85 мин.). После этого банки закатайте и укутайте.

Пронина Олеся Игоревна, г. Балакова

Салат из кабачков «Деревенский»

Нарезать 3 кг кабачков - кубиками, 1 кг красных помидоров - дольками, 600 г моркови натереть на крупной терке. Добавить по 1 стакану сахара, уксуса, растительного масла, 2 ст. ложки соли. Тушить 25 мин., в конце варки добавить 2 головки чеснока, пропущенного через чесночницу.

Разложить салат в банки и стерилизовать 15 мин. Закатать.



Панькина Евгения Львовна, г. Ангарск

Патиссоны, квашенные с кореньями

Для заливки: 1 л воды, 3 ст. л. соли, 2,5 ст. л. сахара.

Здоровые, некрупные, с нежной кожицей патиссоны помыть мягкой щеткой, разрезать вдоль, вынуть семена. Для фарша взять сельдерей, морковь, пастернак - все это помыть, почистить, мелко нашинковать, добавить мелко нарезанный лук, перемешать, спассеровать на растительном масле, затем посолить и нафаршировать патиссоны. Сложить патиссоны в «целое», уложить в банку, залить раствором соли и сахара и поставить на хранение в холодное место.

Уманская Ксения Юрьевна, г. Якутск

Патиссоны с перцем

Для маринада на 3 л воды: 2 граненых стограммовых стаканчика крупной соли, 2,5 таких же стаканчика сахара, 2 стаканчика 9% уксуса.

На 1 банку: 2-3 сладких перца, 5 горошин душистого, 10 горошин черного, 1 стручок горького перца, 2-3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Нарезанные патиссоны уложить в подготовленные банки, сверху уложить очищенный сладкий перец, добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, укроп, рассол вскипятить, остудить, чтобы был теплым. Залить в банку с верхом, поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать при температуре 100°C 20-25 минут.

Салахетдинова А. В., г. Орск

Кабачки в заливке

Кабачки.

Для заливки на 3 л банку: 1 стакан растительного масла, 1 стакан сока красной свеклы, 1 стакан яблочного сока, 2 г аскорбиновой кислоты, 3 г лимонной кислоты.

Кабачки нарежьте кружочками, уложите в трехлитровую банку, залейте рассолом и закатайте.



Венецкова Римма Евгеньевна, г. Барнаул

Икра из кабачков (патиссонов)



На 1 кг кабачков: 1 луковица, 2 ст. л. подсолнечного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. 9% уксуса, по 2-3 стебля петрушки и укропа, по щепотке молотого черного и душистого перца.

Или на банку 1 л: 0,8 кг свежих кабачков, 100 г обжаренного лука, 1-2 ст. л. растительного масла, пучок укропа и петрушки, нарезанных кусочками длиной 0,5 см, 2-4 зубчика чеснока, толченного с 0,5 ч. л. соли, чуть-чуть черного молотого перца, 1/2-1 ст. л. соли, 1/2-1 ст. л. сахара, 120 мл 6% уксуса.

Подготовленные кабачки нарезают кружочками толщиной 1-1,5 см, укладывают в казанок, нагревают при постоянном помешивании, а затем уваривают до уменьшения первоначального объема в 2 раза. В уваренную массу кабачков добавляют обжаренный лук с маслом, нарезанную зелень, толченый чеснок, перец, соль, сахар, уксус. Массу перемешивают и расфасовывают в сухие, чистые банки на 2 см ниже верха горлышка. Стерилизуют при 100°C: банки 0,5 л - 70 мин., 1 л - 80 мин. и закатывают.

Рябинина П. А., г. Волгоград

Кабачки в томатном соусе

На 1 кг подготовленных кабачков: *600 г спелых помидоров, 300 г моркови, 200 г лука, 50 г белых кореньев (петрушка, пастернак, сельдерей), 150 мл растительного масла (100 мл для обжарки кабачков и 50 мл для тушения), зелень петрушки, 1,5 ст. л. соли (1/2 ст. л. для посыпки подготовленных кабачков и 1 ст. л. для соуса), 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. 6% уксуса, 2 шт. душистого перца, 2 лавровых листа.*

Очищенные кабачки без сердцевины посыпают солью. В казанок наливают растительное масло, укладывают нарезанные морковь, белый корень и тушат при постоянном помешивании до полуготовности. Обжаренный лук, тушеные морковь и коренья смешивают с нарезанной зеленью и горячей смесью фаршируют кабачки.

Фаршированные кабачки укладывают в сухие подогретые банки и заливают горячим томатным соусом. Стерилизуют при 100°С: банки 0,5 л - 60 мин., 1 л - 70 мин. и закатывают.

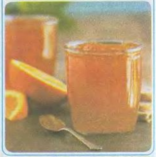


Власова Анна Юрьевна, г. Астрахань

Варенье «ананасное» из кабачков

На 1 кг кабачков (без семян): 1 кг сахара, 0,5 стакана воды, 1 лимон.

Кабачки режут кубиками, опускают в горячий сироп, доводят до кипения и кипятят 45 мин. Через 20 мин. после начала кипения добавляют мелко нарезанный вместе с цедрой лимон. Готовое варенье раскладывают в банки и закатывают.



Дьяченко Анна Степановна, г. Канск

Кабачки без стерилизации

Маринад: 5 л воды, 1 ст. сахара, 3/4 ст. соли, 1 ст. 9% уксуса, 3/4 дольки чеснока, 5 шт. черного перца, укроп, эстрагон, лист хрена.

Кабачки нарезать любой формы, на дно 1 л банок положить зелень и черный перец. Залить банки кипятком, выдержать 30 мин., воду слить. Вскипятить маринад, добавить в него уксус, залить банки и закатать машинкой.

Милютина Н. А., г. Челябинск

Икра из отваренных кабачков

2 кг кабачков, 4 луковицы, 1/2 ст. растит. масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. 9% уксуса, по 6 стеблей петрушки и укропа, по 1/2 ч. л. молотого и душистого перца.

Молодые кабачки вымыть и обрезать с обеих сторон, нарезать кружками в 1 см, поместить в кастрюлю и на слабом огне в небольшом количестве воды уварить при постоянном помешивании до половины первоначального объема. Лук нарезать кольцами и обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа измельчить, чеснок растереть с солью. В уваренные кабачки добавить остальные компоненты, тщательно перемешать и уложить в стерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 70 мин., 1 л - 80 мин.

Александрова О. Е., г. Нижний Новгород

Кабачки маринованные

Для заливки: на 1 л воды - 1 стакан 9% уксуса, 2-3 ст. л. поваренной соли, 350-700 г сахара.

На банку 1 л: 1-2 лавровых листа, 5-8 бутонов гвоздики, кусочек красного перца размером 2-3 см, кусочек корицы.

Кабачки очищают от кожицы, удаляют мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезают кубиками величиной 2-3 см (патиссоны диаметром до 4 см консервируют целиком). Затем бланшируют в кипящей воде от 4-5 до 7-8 мин., охлаждают в холодной, заполняют банки и заливают горячим маринадом. Пастеризуют при 85°С: банки 0,5 л - 15 мин., 1 и 2 л - 20 мин. и закатывают.

Тихонова О. В., г. Воронеж

Варенье «Необычное»

1 кг кабачков очищенных, 1 лимон, 4 ст. сахара.

Очистить кабачок от кожуры и семечек, нарезать как можно мельче. Натереть на крупной терке в ту же посуду 1 крупный лимон с цедрой. Засыпать сахар, перемешать, оставить на одну ночь. Утром все должно растаять. Поставить на огонь, довести до кипения, дать покипеть примерно 5 мин. Снять с огня и оставить на 5 ч., снова поставить на огонь, варить 40 мин. Остудить. Ни в какой момент ни в коем случае не добавлять воды.



Воронина К. В., г. Ростов-на-Дону

Аджика «Кабачковая»

3 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 1 ст. зубков чеснока, 1,5 кг помидоров, 2,5 ст. л. молотого красного перца, 1/2 ст. сахара, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. растит. масла.

Кабачки, морковь, сладкий перец и помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, сахар, соль и варить 40 мин. Массу остудить, смешать с измельченным чесноком и красным перцем, поставить варить еще на 10 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Агафонова Лариса Витальевна, г. Калуга

Закуска из кабачков

1 кг молодых кабачков, 400 г сладкого перца, 2 моркови, 400 г недозрелых слив, 1/2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 6% уксуса, 3/4 ст. растит. масла, зелень петрушки, головка чеснока.

Кабачки нарезать кубиками, перец полосками, морковь натереть на крупной терке, сливы пропустить через мясорубку, посолить, добавить сахар, уксус, растит. масло, поставить на огонь и прокипятить. Затем добавить кабачки, перец, морковь и варить 30 мин., помешивая. После добавить мелко нарезанные петрушку и чеснок. Прокипятить еще 5 мин., разложить в подготовленные банки, закатать.

Кашина Кристина Алексеевна, г. Брянск

Кабачки «По-украински»

На 5 литровых банок - 8,5 кг кабачков, 1,5 ст. масла для обжарки, 1,5 ст. растит. масла, добавляемого в банки, 100 г чеснока, по 50 г зелени петрушки и укропа, 1 ст. л. соли, 1,5 ст. уксуса.

Молодые кабачки диаметром не более 6 см тщательно моют, отрезают плодоножки, режут кружками в 2-3 см, обжаривают на растительном масле до золотистого цвета и охлаждают. Чеснок мелко нарезают и хорошенько растирают, зелень чеснока режут небольшими кусочками. На дно подготовленных банок наливают масло и уксус, насыпают соль, добавляют зелень и чеснок, затем плотно укладывают обжаренные кабачки.

Банки, заполненные кабачками, накрывают крышками, стерилизуют: 0,5 л - 25 мин., 1 л - 40 мин. и укупоривают.

Шеронова Т. С., г. Йошкар-Ола

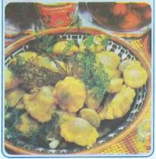
Моченые патиссоны с яблоками

1 кг молодых патиссонов, 1 кг яблок, 12 листьев лимонника, 7 вишневых листьев, 7 листьев черной смородины.

Для заливки: 1,5 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. ржаной муки, 1 ст. л. соли.

Патиссоны вымыть щеткой, стараясь не повредить кожицу. Разрезать на 4 части. Яблоки вымыть, нарезать дольками, удалить сердцевину. Патиссоны и яблоки уложить слоями в посолочную емкость (высота посуды должна превышать ее диаметр), перекладывая листьями лимонника, вишни и черной смородины.

Для заливки: растворить в кипящей воде соль и сахар, слегка охладить и добавить поджаренную ржаную муку. Залить патиссоны и яблоки, накрыть сложенной в несколько слоев прокипяченной марлей, сверху положить деревянный кружок с грузом. Заквашивать в прохладном месте, пока выступивший поверх гнета рассол не перестанет пениться.



Демидова Ирина Дмитриевна, г. Братск

Острый салат из кабачков

3 кг кабачков режем полукружочками, 1,5 ст. ложки крупной соли, 1,5 ст. ложки сахара, 150 г измельченного чеснока, 250 мл 6% уксуса (можно яблочный 6%), 250 мл растительного масла.

Все смешиваем, оставляем часа на 3. Варим 25 мин., расфасовываем по стерилизованным банкам, закатываем.



Заика О. М., г. Северодвинск

Кабачки «Закусочные»

3 кг кабачков, 150 г зелени петрушки, 100 г очищенного чеснока.

Маринад: 250 мл растительного масла, 250 мл 9% уксуса, 100 г сахара, 1,5 столовой ложки соли.

На 3 кг очищенных и нарезанных кабачков (совсем молоденьких - с недозрелыми семенами) - 150 г зелени петрушки (промыть и нарезать), 100 г очищенного чеснока (мелко нарезать, но не давить). Смешать петрушку с чесноком. В посуду уложить слоями кабачки, зелень с чесноком. Залить горячим маринадом.

Савенкова А. Д., г. Сергиев Посад

Кабачки (патиссоны) соленые

На 1 кг кабачков (патиссонов): зелень укропа, сельдерея или петрушки, кусочек корня хрена, полстручка красного горького перца, 2-3 зубчика чеснока.

Или на банку 3 л: 1,8 кг кабачков (патиссонов), 100 г укропа, 50 г сельдерея, кусочек хрена, 1-2 шт. горького красного перца, 3-5 зубчиков чеснока.

Для заливки: на 1 л воды - 2,5-3 ст. л. соли.

На дно сухих и чистых банок укладывают третью часть необходимого количества специй, затем до половины банки плотно укладывают кабачки, кладут вторую треть специй, опять кабачки и сверху укладывают оставшиеся специи. Наполненные банки заливают рассолом, приготовленным из воды и соли. Подготовленные таким образом кабачки выдерживают 8-10 суток, а затем добавляют рассол с тем, чтобы он доходил до верха горлышка, и хранят в прохладном месте без герметичной укупорки.



Курыжова А. В., г. Екатеринбург

Кабачки (патиссоны) консервированные

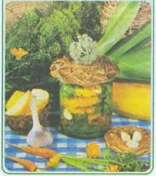
На банку 0,5 л: 400 г кабачков, 3-4 листа хрена, пучок сельдерея и петрушки, 2-3 листа мяты, 1-2 зубчика резаного чеснока, полстручка красного перца, 1-2 шт. черного горького перца, 1 лавровый лист.

Для заливки: на 1 л воды - 3 ст. л. соли, 1 ч. л. 80% уксусной кислоты или 200 мл 6% уксуса.

Кабачки (патиссоны) чистят, нарезают дольками толщиной 20-25 мм. Патиссоны диаметром до 4 см консервируют целыми. На дно банок укладывают специи и зелень, сверху дольки кабачков (патиссонов), заливают маринадом (80-85°С) на 1,5 см ниже верха горлышка банки 0,5 л и на 5-6 см ниже горлышка банки 3 л.

На одну банку 0,5 л необходимо около 200 г маринада.

Пастеризуют при 90°С: банки 0,5 л - 8 мин., 1 л - 10 мин., 3 л - 20 мин. и закатывают.



Ромазанова С. А., г. Сочи

Кабачки маринованные

4 кг кабачков, 6 красных стручковых перцев, 20 шт. перца душистого, 20 шт. перца черного, 1/2 корня хрена, зелень укропа, зелень петрушки и сельдерея, 10 лавровых листьев, 10 зубчиков чеснока.

Для маринада: вода - 1,5 л, соль - 2 ст. л., сахар - 2 ст. л., уксус 6% - 2 ст.

Молодые кабачки длиной не более 25 см моют, ополаскивают холодной водой, обрезают плодоножки и нарезают кружочками в 2 см. Перец режут вдоль, чеснок очищают и делят на дольки, хрен очищают от кожицы, зелень мелко нарезают. На дно подготовленной банки укладывают пряности, на них - кабачки и заливают горячим маринадом. Банки накрывают крышками и стерилизуют 10 мин.

Светлова Тамара Павловна,
г. Ногинск, Московская обл.

Кабачки «Пряные»

1,2 кг кабачков, 1-2 листа хрена, 1 пучок укропа, по 1/2 пучка сельдерея и петрушки, 4 листа мяты, 10 зубчиков чеснока, 1/2 шт. перца горького стручкового, 10 шт. перца черного, 10 шт. лаврового листа.

Для рассола: вода - 1 л, 9% уксус - 1 ст., соль - 1 ст. л., сахар - 1,5 ст. л.

Кабачки моют, очищают, разрезают вдоль на части. Свежую зелень тщательно моют, дают стечь воде. Удаляют желтые грубые части и нарезают. Зелень и пряности укладывают на дно банок, а сверху - дольки кабачков. Рассол заливают в банки и пастеризуют при 90°С: 0,5 л - 8 мин., 1 л - 10 мин. После пастеризации банки укупоривают и охлаждают.

Светлова Т. П., г. Ногинск

«Замечательное трио»

1 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г яблок.

Для рассола: 500 мл сока яблочного, 500 мл воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Кабачки моют, нарезают кружками. Яблоки и морковь моют, нарезают дольками. Из яблок удаляют сердцевину. Укладывают подготовленные кабачки, морковь и яблоки в трехлитровую банку. Готовят рассол и трехкратно заливают овощи и яблоки. После третьей заливки банку укупоривают.



Петрова Н. В., г. Новочебоксарск

Салат «Зимний»

6 кг кабачков, 0,5 л растит. масла, 1,5 ст. 9% уксуса, 2 головки чеснока, 500 г зелени укропа, петрушки, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Кабачки очистить, нарезать кубиками, перемешать с остальными продуктами, оставить на 3 ч. Довести до кипения, кипятить 5 мин., положить в стерилизованные банки, закатать. Банки заполнять до самого верха.

Фомина Алла Львовна, г. Тула

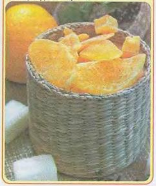
Цукаты из кабачков «Прелестные»

На 1 кг кабачков: 1 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, ванилин.

После мойки и чистки кабачки разрезают вдоль на части, а затем - на дольки длиной 20-25 мм, затем помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде 3-5 мин. и охлаждают в холодной. Затем их помещают в таз, послойно пересыпая сахаром.

Через 8-10 ч., когда выделится сок, ставят на слабый огонь и уваривают до готовности. За 10-15 мин. до конца уваривания добавляют лимонную кислоту и ванилин (по вкусу). Кабачки вместе с сиропом выливают в дуршлаг на 1-1,5 ч. для стекания сиропа.

Дольки кабачков укладывают в один слой на сито, подсушивают при комнатной температуре 1 сутки, обкатывают в сахаре и досушивают при комнатной температуре 5-6 суток.



Дьяченко Анна Степановна, г. Канск

Кабачки с томатами

500 г обжаренных кабачков, 500 г свежих томатов, 4 дольки чеснока, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. муки, 2 ст. л. топленого или слив. масла.

У молодых кабачков срезать плодоножки, вымыть, нарезать их кружочками, обвалять в муке с солью, обжарить на слив. масле до коричневого цвета. Чеснок мелко нарезать. Томаты разрезать на кусочки. Кабачки, томаты и чеснок уложить послойно в банки на 2 см ниже горлышка, добавить соль, накрыть крышкой и стерилизовать 35 мин. при 100°С.

Банки укупорить и поставить крышками вниз для охлаждения.

Егорова Надежда Михайловна, г. Петрозаводск

Кабачки «По-итальянски»

1 кг кабачков, 1 кг томатов, 2-3 крупные луковицы, 2-3 сладких перца, 1-2 г порошка острого перца, 2-3 зубчика чеснока, соль, майоран, 2-3 ст. л. растительного и 1 ст. л. животного масла.

Кабачки очистить и нарезать небольшими кусочками, недозрелые томаты нарезать дольками, лук нарезать кольцами, перец очистить и нарезать полосками или кусочками.

Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения (не смотрите, что масла мало - в процессе тушения выделяется много сока). Под конец добавить соль и приправы.

Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 95 градусах: пол-литровые банки - 7-10 минут, литровые - 15-20 минут.

Быкова В. И., г. Стерлитамак

Салат из кабачков с чесноком

3 кг кабачков, 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 150 г измельченного чеснока, 250 мл 6% уксуса, 250 мл растительного масла.

Кабачки нарезать кружками, добавить все ингредиенты. Дать выстояться 3 часа. Затем варить 25 мин. Разложить в стерилизованные банки и закрыть стерилизованными крышками. Перевернуть вниз крышками и укутать в одеяло до полного остывания.



Климова Зоя Яковлевна, г. Нальчик

Кабачки «Слоеные»

Кабачки очистите и нарежьте кубиками, посолив, обжарьте на растительном масле с обеих сторон.

Приправа: пропустите через мясорубку 2 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 5 головок чеснока, 3 корешка хрена, 8 луковиц, смешав с 1 ст. л. соли и 1,5 ст. л. сахара.

Маринад: вскипятите 1 ст. воды с 1 ст. 6 %-ного уксуса. Уложите в стерилизованные банки слой кабачков, затем слой приправы и т. д. до полного заполнения банки. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте литровые банки 10 минут. Закатайте.

Щеголева Альбина Вячеславовна, г. Псков

Патиссоны с листьями вишни

600 г патиссонов, пучок укропа, 1 стручок горького перца, 3 зубчика чеснока, 3-4 лавровых листа, 1-2 листа хрена, листья сельдерея, петрушки и вишни - по вкусу.

Для заливки: 400 мл воды, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. 6% уксуса.

Рекомендую использовать молодые некрупные патиссоны. Вымыть их, очистить, подготовленные подержать несколько минут в кипятке. Затем охладить. В банку положить мелко нарезанную зелень и охлажденные патиссоны. Заполнить банку заливкой. Для дополнительной дезинфекции банку можно подержать 5 минут в кипятке, затем закатать крышкой и перевернуть банку вверх дном. Через 12 часов перевернуть банку и поставить в прохладное место.

Чернова Дарья Семеновна, г. Тамбов

Патиссоны с перцем и зеленью

Для рассола: вода - 1 л, соль - 1,5 ст. л., сахар - 2,5 ст. л., уксус - 1 ч. л.

На дно трехлитровой банки, нагретой и просушенной, положить 2-3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листика, 3 горошины черного перца, 1/4 ч. ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем треть банки заполнить молодыми крепкими патиссонами (диаметром не более 7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху уложить небольшие по размеру розовые помидоры.

Все это залить горячим рассолом и стерилизовать 25 мин. Затем банки закатать.

Кочетова Ольга Федоровна, г. Кострома

Патиссоны с перцем

Для маринада: 3 л воды, 200 г соли, 250 г сахара, 200 мл 9% уксуса.

На 1 банку: 2-3 сладких перца, 5 горошин душистого, 10 горошин черного, один стручок горького перца, 2-3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Нарезанные патиссоны сложить в подготовленные банки, сверху уложить очищенный сладкий перец, добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, укроп, рассол вскипятить, остудить, чтобы был теплым. Залить в банку с верхом, поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать 20-25 минут.

Коробова Н. Н., с. Знаменка

Салат с кабачками

Заливка: 0,5 л растит. масла, 0,5 л воды, 1 ст. л. уксусной кислоты, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. сахара.

Смешать компоненты заливки и прокипятить, затем добавить 5 кг кабачков, 200 г моркови, горсть семян укропа, 100 г чеснока и кипятить еще 5 мин. Горячим закатать в банки.

Кабачки для этого салата режем кубиками, морковь трем на крупной терке, чеснок - через пресс.



Тихонова Ольга Владимировна, г. Воронеж

Маринованные кабачки

***На 3 л банку:** 2 ст. л. соли, 6 зубчиков чеснока, 1 ч. л. 70% уксуса, кабачки или патиссоны, укроп, хрен (листья или корень), листья черной смородины и вишни, эстрагон.*

Кабачки вымыть, крупные разрезать на части. На дно подготовленных банок положить зелень, чеснок, плотно кабачки, залить до верха кипятком, прикрыть крышками и дать постоять 10 мин. Воду слить в кастрюлю, всыпать туда соль и поставить кипятиться. В банку налить вторую порцию кипятка. Когда рассол закипит, воду из банки вылить и залить кипящий рассол.

Если рассола не хватит, долить кипяток, влить уксус, закатать, хорошо укутать и оставить до остывания.

Петухова Светлана Семеновна, г. Сургут

Кабачки «По-мелитопольски»

***На 1 л банку:** 700 г кабачков, 3 листа хрена, укроп, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. соли, листья петрушки, лавровый лист, стручковый и черный горький перец, 1/3 ст. 6% уксуса.*

Кабачки очистить и нарезать кружочками в 2 см, зелень - кусочками 4 см, дольки чеснока разрезать на 4 части. На дно банки уложить половину зелени и специи, затем - нарезанные кабачки, сверху - оставшуюся зелень и специи.

Для маринада: смешать 1,5 ст. воды, соль, кипятить 5 мин., влить уксус. Банки залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками, пастеризовать: 0,5 л банки - 10 мин., 1 л - 10-12 мин. Укупорить, перевернуть, охладить.

Дряхлова Анна Гавриловна, г. Волгодонск

«Острый салат»

***На 5 кг кабачков:** 500 г моркови, 3 головки чеснока, по 2 пучка укропа и петрушки, 1,5 ст. 9% уксуса, 3 ст. л. соли, 1,5 ст. растит. масла.*

Кабачки, очищенные от кожицы и семян, и морковь натираем на крупной терке, зелень и чеснок мелко рубим. Смешиваем овощи и зелень, заправляем уксусом, солью, маслом, оставляем на 2 ч. Полученную смесь на медленном огне доводим до кипения и варим 15 мин. Закуску горячей раскладываем по банкам, закатываем и медленно остужаем, укутав одеялом.

Новикова Н. И., г. Прокопьевск

Варенье «Пряное»

1 кг кабачков, 1 кг сахара, 500 мл воды, 50 г лимонной цедры, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 5 бутонов гвоздики.

Кабачки промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками, залить подготовленным сахарным сиропом и оставить на 5 ч. Затем поставить на малый огонь и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить измельченную цедру, ванильный сахар, гвоздику.

